



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI DI KAMUT CON PISELLI, POMODORINI E TONNO

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

140 g di spaghetti di Kamut
150 g di piselli surgelati
1 scatoletta da 80 g di tonno al naturale
10 pomodorini ciliegia
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Mettete in una padella un filo di olio, unite i piselli e fate insaporire un paio di minuti, poi aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a spicchi, dopo un paio di minuti aggiungete anche il tonno sgocciolato dal suo liquido e sminuzzato con una forchetta. Cuocete per altri 5 minuti quindi regolate di sale e di pepe e qualche goccia di acqua di cottura. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e condite con il sugo di piselli e tonno dopo aver mescolato bene e servite subito ben calda.

